

BULLETIN D'ANALYSES

Demandeur: **UNAF**
Echantillon: **31201213**

Appellation demandeur: -
N° Externe: **MONACO**

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

HMF : **7,50 mg/kg**
Eau : **19,00 %**
Couleur :
pH :
C. Elec. : **948,00 µSiemens**

Résidus d'antibiotiques

Tétracycline tetrase :
Tétracycline :
Chloramphenicol :

Invertase :
Acidité Libre :
Acidité combinée :
Acidité totale :
Thixotropie :
Indice diastasique :

SPECTRE SUCRES

Fructose :
Glucose :
Saccharose :
Trehalose :
Disaccharide X :
Isomaltose :
Maltose :
Gentiobiose :
Melibiose :
Raffinose :
Erllose :
Melezitose :
Maltulose :
Laminaribiose :
Turanose :
Kojibiose :
Palatinose :
Maltotriose :
Kestose :
Disaccharides totaux :
Sucres Totaux :
Fructose/Glucose :

ANALYSE POLLINIQUE

Dominant (>45%) : **Rhamnacées**

Accompagnement (>15%) :

Isolés (<14%) :

Saule
Washingtonia robusta
Phoenix
Palmier
Cocos nucifera
If
Cupressacées
Graminées
Mimosa
Romarin
Pin
Viorne

Examen Organoleptique:

Odeur fruitée de type fruits trop murs, arôme fruité (type fruits secs, raisin sec, datte) puis légèrement épicé en fin de bouche, sucrsité forte, moyennement persistant.

Interprétation:

Il s'agit d'un miel de miellat.

Miel conforme au Décret 2003-587 du 30/06/03 pour les paramètres contrôlés.

Fait à Mouchard le **24/06/2013**

CLAUDINE GUINET

